

Dinner Menu

前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ ¥2,300

5 kinds of appetizers[Caprese, pork pate, olives, seafood marinade, prosciutto grissini]

カプレーゼ・豚肉のパテ・オリーブ・シーフードマリネ・生ハムグリッシーニ

シェフのオススメチーズ5種盛り合わせ ¥2,300

Chef's 5 cheese recommendations[Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, washed type, hard type, bamboo charcoal aged type]

タレッジョ・ミモレット・パルミジャーノレッジャーノ・ゴルゴンゾーラ・カマンベール

オリーブ ¥650

Olive

『新利根チーズ工房』モッツァレラチーズのカプレーゼ ハーフ ¥900 / ¥1,500

Mozzarella cheese caprese from "shintone cheese factory"

シーフードマリネとフルーツのサラダ仕立て ハーフ ¥1,000 / ¥1,650

Marinated seafood and fruit salad

栗原農園のリーフサラダ ハーフ ¥650 / ¥1,000

Kurihara farm's leaf salad

パンツァネッラ(モッツァレラチーズとトマトのトスカナ風サラダ) ハーフ ¥900 / ¥1,500

Panzanella (Tuscan-style mozzarella and tomato salad)

常陸牛ローストビーフサラダ ハーフ ¥1,500 / ¥2,500

"Hhitachi gyu" roast beef salad

野菜のロースト ローズマリー風味 ¥550

Vegetable roast with rosemary

イタリア産生ハムとグリッシーニ ハーフ ¥900 / ¥1,500

Prosciutto and grissini

茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のパテ ハーフ ¥700 / ¥1,200

Pâté of ibaraki's brand-name pork, "hitachi-no-kagayaki".

パスタ *Pasta*

M 70g

L 120g

ペスカトーレ ビアンコ スパゲティーニ ¥1,400 / ¥1,700

Pescatore Bianco Spaghettoni

アマトリチャーナ スパゲティーニ(パンチェッタのトマトソース) ¥1,400 / ¥1,700

Spaghetti Amatriciana (pancetta in tomato sauce)

ゴルゴンゾーラクリームソースのペンネ ¥1,600 / ¥1,900

Penne with Gorgonzola Cream Sauce

ボロネーゼ タリアテッレ ¥1,600 / ¥1,900

Bolognese Tagliatelle

リゾット *Risotto*

パルミジャーノレッジャーノのリゾット ¥1,300

Risotto with Parmigiano Reggiano

小海老とズッキーニ、ドライトマトのリゾット ¥1,600

Risotto with small shrimp, zucchini, and dried tomatoes

魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル フレッシュトマトソース…………… ¥1,550

Grilled swordfish with fresh tomato sauce

真鯛のポワレ バジル風味のヴァンブランソース…………… ¥2,200

Pan-fried red sea bream with basil-flavored white wine sauce

海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース…………… ¥3,000

Sautéed shrimp and scallops with American sauce

肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のタリアータ 柚子胡椒ソース…………… ¥1,600

Chicken thigh tagliata with yuzu pepper sauce

仔羊のグリル…………… [200g] ¥3,600

Grilled lamb

味麗豚^{みらいとん}のグリル バルサミコソース…………… [100g] ¥1,700・[200g] ¥3,000

Grilled pork with balsamic sauce

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛”**WAGYU**

常陸牛もものローストビーフ ポルトソース…………… [100g] ¥3,300・[200g] ¥5,500

Hitachi beef thigh roast beef with port sauce

常陸牛サーロインのステーキ マデラソーストリュフ風味

Hitachi beef sirloin steak with Madeira sauce and truffle flavor

…………… [100g] ¥5,000・[200g] ¥9,000

常陸牛フィレのステーキ マルサラ入りトリュフソース …… [80g] ¥6,500・[160g] ¥10,000

Hitachi Beef Fillet Steak with Truffle Sauce Infused with Marsala

スープ *Zuppa*

ミネストローネ…………… ¥800

Minestrone

3種のパン…………… ¥600

Three types of bread

デザート *Dolce*

2種のアイスクリーム…………… ¥600

Two types of ice cream

デザートプレート…………… ¥850

Dessert plate

Dinner Course Menu

～選べるディナー～ Dinner of choice

スタンダード コース ¥5,500 L.O 20:30 Standard course

Stuzzichino

新玉ネギのパンナコッタ コンソメジュレ添え
Sautéed Spanish mackerel with rape blossoms and lemon butter sauce

Antipasto

真鯛の湯霜仕立て 柑橘ヴィネグレット
Steamed red sea bream with citrus vinaigrette

Primo Piatto

3種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

- ・あさりと菜の花のボンゴレビアンコ スパゲティーニ
Clam and rape blossom vongole bianco spaghetti
- ・サルシッチャと蓮根のトマト煮込み ニョッキ
Sausage and lotus root stewed in tomato sauce, gnocchi
- ・桜海老、パンチエッタ、アスパラのリゾット
Sakura shrimp, pancitā and asparagus risotto

Secondo Piatto

3種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

- ・つくば鶏のロースト レモンバターとハーブのソース
Roasted Tsukuba chicken with lemon butter and herb sauce
- ・^{みらいとん}味麗豚の低温ロースト 粒マスタードソース
Low-temperature roasted pork with whole grain mustard sauce
- ・スズキのポワレ 白ワインと魚出汁のナージュ仕立て
Pan-fried sea bass with white wine and fish stock

Dolce

本日のデザート Today's dessert

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各 120 ml お一人様
3glass all 120ml Per person ¥3,800

cinque bicchieri

5杯 各 90 ml お一人様
5glass all 90ml Per person ¥5,500

Dinner Course Menu

～イルバンカーレを存分に味わうフルコース～ A full course to fully enjoy Il Bancalè.

フェリーチェ コース ¥8,800 L.O 19:30 Felice course

Stuzzichino

イカのベニエと新玉ネギのポタージュ
Squid beignets and spring onion potage

Antipasto

つくば鶏胸肉の低温調理 アンチョビバターソース
春野菜のピューレとロースト
Low-temperature cooked Tsukuba chicken breast with anchovy butter sauce
and roasted spring vegetable puree

Primo Piatto

2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 2 types

- ・春キャベツと浅利のボンゴレビアンコ スパゲティニー
Spring cabbage and clam vongole bianco spaghettini
- ・天使エビのビスク風リゾット
Angel shrimp bisque risotto

Secondo Piatto de Pesce

金目鯛のアクアパッツァ仕立て
Red bream in aquapazza style

Secondo Piatto di Carne

常陸牛ローストビーフ
エシャロットとビネガーのソース 醤油麹と玉ネギのソース
Hitachi Beef Roast Beef, Shallot and Vinegar Sauce, Soy Sauce Koji and Onion Sauce

Dolce

いちごのバスクチーズケーキ
Strawberry Basque Cheesecake

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各 120 ml お一人様
3glass all 120ml Per person ¥3,800

cinque bicchieri

5杯 各 90 ml お一人様
5glass all 90ml Per person ¥5,500